ANNO TERZO - N. 8 — 33 — SABBATO 25 MAGGIO 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

INDUSTRIA AGRICOLA

BACHI DA SETA

Amico, e Cugino Carissimo!

Manzano 13 Maggio 1844.

I metodi, e suggerimenti da Voi dettati per ottenere buoni e pronti risultati da una Bigattiera, sono corroborati dalle vostre, e dalle altrui esperienze.

Io in fra altri che da venti e più anni dirigo la mia bigattiera in questa mia casa di Manzano, la quale mi diede annualmente da 1800 a 3200 libbre di galletta, fui dei primi, che trovati ragionevolissimi i precetti sui bachi da Voi dettati, li misi in pratica, e n'ebbi in compenso i più felici e costanti risultati.

Tenni un esatto Giornale di allevamento. La quantità della semente da me posta annualmente alla covatura; la quantità della foglia consumata; la quantità totale delle gallette ottenute; la numerica delle gallette occorse a dare il peso di una libbra; il personale adoperato annualmente per assistere all'allevamento sudetto, sono i principali estremi, che offrono questi miei giornali.

Dai confronti fatti sui medesimi scorgonsi differenze notabilissime ne' prodotti annui avuti fino al 1839 col metodo vecchio, da quelli degli anni posteriori in cui ebbi a seguire la vostra guida.

La maggior quantità di foglia occorsa per l'annuale consumo, seguendo il vostro metodo, è oltre misura compensata dai moltissimi avvantaggi che dal metodo stesso di allevamento sono derivati.

E per dare a Voi, Cugino carissimo, una idea del modo che ho tenuti questi annuali giornali, e per pregarvi ad essermi generoso di suggerimenti, ove trovaste di additarmi un modo più semplice di registro, e che offerisca maggior chiarezza, vi rimetto copia di quello tenuto nel passato anno 1842.

Dal 1830 in avanti mi determinai anche a far eseguire la filatura delle mie gallette, dappoichè ove queste mi fossero riuscite di mediocre qualità, ciocchè di

sovente accadeva col metodo vecchio, rendevasi difficile la vendita; ed ove i bozzoli bene riuscissero, come fu costantemente in questi ultimi anni, trovava di maggior interesse l'eseguirne la filatura da per me medesimo.

Troverete quindi nel mio stesso giornale un bilancio, che dimostra come l'allevare i bachi torni a maggior profitto di quello che vendere la foglia, e come pur abbiasi un notabile interesse nella filatura de' bozzoli, anzichè nella vendita di essi.

I risultati vantaggiosi derivati dal seguire il nuovo vostro metodo di allevamento de' bachi, sono assolutamente dovuti a questa sollecitudine nell' ottenere i bozzoli, ed a que' bozzoli così bene incartati e pesanti, che se ne ottengono.

I vostri precetti riparano al difetto del clima nostro, confrontato con quello ove sono indigeni sì benemeriti animaletti; il procurato calorico chiama di necessità un maggior bisogno di cibo giornaliero; il cibo maggiore procura la sollecitudine alla formazione dei bozzoli; e quindi coll' arte si giunge quasi a supplire perfettamente al difetto della variabilità della atmosfera nostra.

Nella quarta edizione della vostra Guida per allevare i bachi, arricchita di tante interessanti aggiunte, trovai anco da Voi fatto cenno sul modo da me usato da tanti anni di allevare i miei bachi, compiuta che abbiano la loro terza età.

La descrizione con tanta esattezza e buon garbo da Voi fatta sul modo che io dispongo quelle cataste, che ai miei bachi servir devono di letto, di mensa, e di bosco, manca però di eguale esattezza riguardo al cibo da somministrarsi ai bachi, ed alla formazione altresì de' boschi.

Ritenendo che non vi riuscirà discaro che alcunchè vi dica a ratifica del da Voi esposto, mi procuro il piacere di trattenermi con Voi a mezzo di queste righe, onde in parte compensarmi della nostra lontananza, tanto più ora pesante per non poter a voce comunicarvi alcune mie osservazioni e metodi nel proposito, e consultarvi su di ciò che in scritto forse non sarei atto a farvi comprendere.

L' ultima foglia che dò ai miei bachi dopo che siano usciti dal terzo letargo, e che abbiano ripreso il maximum dell' appetito, la somministro loro sopra i graticci in piccole ramette di gelso, anzichè di foglia tagliata, come per lo innanzi, onde così facilitare il trasporto de' bachi dai graticci e dalla sala d' allevamento, ai locali destinati per le cataste, trasporto che si verifica ponendo le ramette con i sopraposti bachi su altri picciolissimi graticci trasportabili da una sola persona.

Avverto ne' due giorni prossimi al vicino trasporto di diminuire nella sala di allevamento i gradi di calore a soli 16 Reaumur, e cerco, che nelli locali per le cataste vi sia parimenti il gr.° 16 e non più. Questi locali hanno moltissimi pertugi da ogni lato, bene riparati per le occorrenze, ed aventi camminetti da ottenere vive fiamme per il caso d'inaspettate alterazioni atmosferiche.

Sopra un sottile travicello, collocato all'altezza di oncie tre dal piano, pongo come benissimo Voi dite, i trasportati ramoscelli di gelso coi bachi, appoggiando il grosso del ramo al travicello, e la punta a terra, di maniera che dal travicello alla punta delle ramette di gelso non vi sia più che un piede e mezzo, e così proseguo in tale disposizione per linea regolare lungo esso travicello.

Dopo eseguito questo primo collocamento, che sarà in ragione di un graticcio di piedi quadrati cinquanta sulla lunghezza di piedi sei del travicello, somministro il primo cibo ai bachi. Questo cibo vuol essere dato regolarmente, onde le cataste offrano fino al loro termine regolarità, proporzione, facilità ad essere sempre arieggiate, e pulite. E pria conviene premettere per ogni cibo, che si darà alle intere cataste, di porre un ramo di foglia soltanto dei maggiori sopra il sottoposto travicello in senso parallelo, e quindi trasversale ai disposti primi ramoscelli di gelso coi bachi. Sopra poi di questo ramo di foglia si somministrano nuovamen-

te i rami della foglia, o le bacchette, che si scappezzeranno ogn' una accavalcandole per la lunghezza di un palmo dalla parte più grossa, e disponendole da ciaschedun lato del travicello, come si praticò nel porre i bachi trasportati dalla sala di allevamento. In simil guisa si agirà ogni volta che si somministrerà il cibo ai bachi, che sarà quanto più sovente i bachi stessi avranno consumata la foglia avuta, e così facendo i rami o bacchette restano sempre assolutamente senza foglia veruna, ciocchè contribuisce assaissimo alla libera ventilazione nell' interno delle cataste, le quali anderanno accrescendosi in altezza e larghezza in ragione de' cibi che si vanno somministrando. Il ramo soprapposto al travicello longitudinalmente, come fu dimostrato, contribuisce a tenere sollevati i rami che colla foglia si danno per ciascheduna somministrazione di cibo.

Allorchè questi bachi dimostrano di essere prossimi a maturità, lungo la sommità delle cataste, per la larghezza di due piedi, si distribuirà in linea longitudinale della fascinella secca di viticci, avvertendo però che detta fascinella non sia fracida, nè abbia odore; e sopra questi due piedi di fascinella allargata in piccola quantità, e leggermente lungo le cataste, si farà entrare perpendicolarmente della paglia di formento, o segala, e meglio delle piante di colsat, o rafano ben secche, asciutte, ed ugualmente pulite, e senza odore. Questa paglia, o piante di colsat non saranno soverchiamente fitte, ma si avvertirà di porle il più possibile in eguali distanze, e la fascinella sottoposta servirà benissimo a tenerle ritte, e a formare un boschetto nel quale i bachi, che cessano dal desiderio di mangiare, vi accorreranno da loro stessi. Nel rimanente delle cataste si continuerà a somministrare i rametti di foglia senza accavalcarli, onde i bachi non atti al bosco abbiano l' occorrevole nutrimento fin tanto che vedendoli pure disposti all' imboscamento, si formerà ed unirà, nella guisa già accennata, altri due piedi per parte di bosco, o più, secondo la maggior quantità de' bachi che riscontransi maturi, e nel rimanente di essa catasta si continuerà a somministrare il cibo fin tanto che verrà pur questa parte chiusa dal boschetto formato sempre collo stesso indicato modo, premettendo, come fu detto, l' allargamento della fascinella, perchè serva a sostenere la paglia formante il boschetto medesimo.

Questo semplicissimo metodo, da me praticato per il corso di tanti anni con costanti felicissimi risultati, fu trovato da chi lo esaminò buono ed assai economico. Taluno però trovava meritare una semplice riforma, e fu quella di formare le cataste nel modo stesso, ma di maniera, che sotto alle medesime vi potesse passare una scopa, nella supposizione, che le cadute immondizie de' bachi render potessero umidità, ed odore. Tale riforma però oltre essere del tutto inutile, come vi dimostrerò , presenta inconvenienti notabilissimi, fra cui quello, che stabilendo il travicello alto dal piano del locale, i bachi che vi si pongono appoggiati al travicello stesso, cadendo dai rami, non troverebbero che con difficoltà il modo di rimontare per avere il nuovo cibo, o almeno ritarderebbero per qualche pasto a conseguirnelo; e parimente da tale riforma ne diverrebbe, che essendo cominciate in tal modo alte le cataste, con la successiva somministrazione de' cibi, verrebbero a tale altezza da rendere assai difficile il dar loro gli ultimi pasti, ed il formare il bosco.

Ed a togliere il dubbio di umidità ed odore derivante dalle sottoposte cadute immondizie, basterà che si rifletta a questa circostanza. Le immondizie de' bachi cadendo, e restando senz' essere smosse, non fermentano, ma si disseccano in poche ore, e se smosse soltanto, fermentano, e quindi odorano. Per prova di ciò basti vedere il momento, che raccolte le gallette, si levano le cataste dai locali, come veruna umidità, verun odore vi sia, e non vi sia al contrario, che l' incomodità della polve, che nel disfacimento si trova; e se poi umidità producessero quelle immon-

dizie, i sottoposti pavimenti, ch'io ho parte in tavole, e parte in pietre cotte, resterebbero macchiati ed umidi, mentre invece si riscontrano costantemente asciutti, e senza macchie.

Non è però che da soli sei anni, che in luogo di porre i bachi in cataste dopo l'assopimento quarto, mi determinai a farlo tosto compiuto il terzo; e n' ebbi nullameno un risultato felice, ed un notabile minor dispendio. Dietro il mio suggerimento fu da alcuno seguito il metodo delle cataste con bachi della terza età, e fu parimente trovato ottimo.

Il modo di tenere i bachi dopo la terza muta qui descrittovi, a mio vedere, offre l'avvantaggio ai medesimi di non essere trasportati, toccati, e cambiati almeno per sei volte, ciò che altrimenti si dovrebbe fare; procura ad essi la facilità di mangiare la foglia sui rami, aggirandosi sugli stessi, come farebbero sugli alberi; facilita loro l'andare al bosco, allorchè non abbisognano di cibo ulteriore, togliendo ad essi il così facile inconveniente di venir trasportati al bosco troppo precocemente, o soverchiamente tardi; all' allevatore poi offre un riflessibile minor dispendio in graticci, reti, o carta, e locali per contenere i bachi; una pure riflessibile minor spesa in personale all'assistenza, giacchè vengono tolte tutte le fatiche di trasporto de' bachi, quelle di preparare la foglia, essendochè sulle cataste la si adopera quale viene dal campo, da mori però che abbiano il getto dell'anno soltanto. Poi si risparmia molto personale occorrevole a somministrare il cibo, ed il bisogno di trasportare giornalmente, e muovere tanti graticci.

L' esperienza in fine mi conduce a ritenere che il metodo sopradetto sia il più confacente al ben essere di questi animaletti, se nel corso di venti anni, e quindi di annate di dominante umidità, e di soverchio asciutto, e calore, i miei bachi non ebbero malattie di rilievo, mentre in questo villaggio, in taluni degli anni, andarono generalmente male.

Seguendo però anche questo metodo sì facile, sì poco incomodo, e così economico, occorre particolarmente di vigilare sull'adattamento del cibo alle cataste; sul momento di somministrarlo, e sulla scielta della foglia secondo l'età dei bachi; e conviene aver in fine sott' occhio i precetti saggissimi della vostra Guida, che sono certamente i più adattati per ottenere nel nostro clima felici risultati.

Scusate la mia prolissità, e ricevete gli affettuosi abbracci dell'Amico, e Cugino Vostro

Bernardino quond. F. Beretta.

AGRICOLTURA

—

VINI LOMBARDO-VENETI.

Notizie sulla loro preparazione e riuscita.

Il consumo grandissimo di vini stranieri che da parecchi anni vien fatto in Italia a preferenza dei nazionali, eccitò spesso i lamenti di tutti coloro che amano veramente la prosperità agricola e manifatturiera dell'Italia.

Riusciranno pertanto certamente interessanti le seguenti notizie, che trattano di alcune indagini fatte recentemente intorno all' attuale condizione de' vini del Padovano, in prospetto de' vini francesi.

Faremo un primo quesito: Qual è la natura, la posizione, e la cultura dei vigneti in generale, nelle provincie veneziane, in paragone di quelle della Francia?

Secondo quesito: Esiste un' analogia, o differenza, fra le qualità dell'uva veneziana e quelle delle uve francesi?

Gioveranno per ultimo alcune nozioni sui vini che furono sottoposti all'esperienza enologica, non che sull' attitudine de' vini raccolti nel territorio delle provincie veneziane per essere conservati, e servire al commercio d' esportazione.

Il primo di questi quesiti è sciolto già da lungo tempo. La posizione geografica delle provincie veneziane, poste allo stesso grado di latitudine in cui trovansi i dipartimenti meridionali della Francia, ove si raccolgono le maggiori quantità e le migliori qualità di vini, lascia nessun dubbio sulla possibilità d'ottenere gli stessi vantaggi sul territorio veneziano.

La natura delle terre veneziane è diversa: siccome avviene nelle vigne francesi, tanto nelle prime che nelle seconde, la vite prospera dovunque; trovasi sulle colline e nelle pianure; cresce sui terreni sabbiosi, calcarei, argillosi, ec., fruttifica dovunque, in maggiore o minor quantità, e secondo la condizione in cui si trova.

Partendo da questi principii generali, esiste la più grande analogia fra i vigneti delle provincie veneziane e quelli dei dipartimenti meridionali della Francia, tanto rapporto al clima, che rapporto alla natura del suolo ove trovasi piantata la vite.

Non avviene lo stesso della coltivazione. La vite non viene coltivata, per così dire, nelle provincie veneziane; essa vi cresce quasi spontaneamente, e priva, per così dire, dei soccorsi dell' agricoltore. L' aratro, che lavora i campi in cui essa si stende in forma di ghirlande, non giunge nemmeno a sgombrarla dagli arbusti parassiti che nocciono alla sua vegetazione.

È inoltre vizioso il sistema di piantagione praticato nelle provincie veneziane; e se i vini che vi crescono non hanno quel grado di vinosità e di spirito che distingue i vini di Francia, ciò ne è un motivo principale.

Infatti, in qual modo la vite può dessa produrre, nutrire, e maturare vantaggiosamente il suo frutto, quando ai suoi piedi le radici d' un albero più vigoroso di essa la privano delle sostanze necessarie al proprio sviluppo? Non è forse un' anomalia che quest' albero le presti l' appoggio dei voluminosi suoi rami, dopo averle succhiato il principio vegetale?

Il frutto non può essere saporito, ricco, delicato, quando la vite, già esausta da quest' incomodo vicino, è obbligata ad alimentare un' infinità di ceppi inutili ed una quantità d' uva che non ponno ricevere il loro necessario alimento.

Finalmente, la maturanza può essa avvenire perfettamente quando l' uva è posta a tale distanza dal suolo, ed in condizioni sì sfavorevoli?

La prosperità della vite e la buona qualità dell' uva dipendono dalla giusta proporzione e dal perfetto equilibrio che debbono esistere fra le sostanze che loro servono d' alimento, ed il calore che solo può facilitarne l' elaborazione. Sotto questo rapporto, il sistema di coltivazione praticato in Francia è meglio inteso, e per conseguenza più adattato all' educazione dell' uva.

Ma non è qui il caso di discutere intorno al miglior sistema di coltivazione; sembrerebbe più urgente che il proprietario si applicasse a rinvenire il mezzo di vendere vantaggiosamente un prodotto che gli è di peso, prima di studiarsi ad accrescerne la quantità.

Ora passiamo al secondo problema.

I principii generali summenzionati, nel parlare dei vigneti veneziani, hanno molte eccezioni e particolarità, che richiederebbero maggiore sviluppo, nel quale non ci occorre di entrare in questa discussione.

In generale, la natura del vino varia secondo il clima, e la medesima qualità di vite non produce dovunque indistintamente in tutti i paesi la stessa qualità d' uva. Questa differenza deriva dalla posizione geografica della vigna, dalla natura e dall' esposizione del suolo, dal carattere e dall' influenza delle stagioni, e dai processi di coltivazione. Ma nella questione che si agita non trovansi condizioni talmente opposte da non poter stabilire qualche paragone.

Sul territorio delle provincie veneziane rinviensi un gran numero delle specie d' uva che esistono ne' vigneti meridionali della Francia; la loro forma esterna varia bensì talvolta secondo la posizione e l' età del ceppo, ma la loro natura è identicamente la stessa, come per esempio:

L' *Uva Pignola* corrisponde al *Raisin Pineau* francese; l' *Uva Gatta*, al *Gamé;* l' *Uva Negrara*, al *Noireau;* la *Pataresca del Pecolo Bianco*, al *Gonais;* l' *Uva Friulana*, all' *Aramon;* l' *Uva Pataresca del Pecolo Rosso*, al *Terret Spirau;* l' *Uva Corbina*, al *Sammoireau;* l' *Uva Marzemina*, al *Taulier;* l' *Uva Bianca Verdize*, al *Piquant Pole;* l' *Uva Bianca d' Oro*, al *Raisin Abricot*, ec.

Per dirla in una parola, ad eccezione di qualche qualità originaria di Spagna, che non si potè ancora rinvenire in alcun luogo, e di alcune originarie della Grecia, che non si rinvengono in Francia, riesce facile all' uomo pratico di riconoscere, a primo colpo d' occhio, l' analogia che esiste in generale fra le qualità dei vini veneziani e di quelli francesi.

Passiamo ora a sciogliere il terzo quesito.

Le nozioni che qui si potrebbero dare sugli esperimenti enologici, a cui furono sottoposti alcuni vini, riescirebbero incomplete nel senso che non vennero assoggettati a tale prova che i vini fatti.

Ci limiteremo dunque a dare qualche

dato sommario sulle qualità dei vini sottoposti alla suddetta esperienza.

Per miglior intelligenza dobbiamo qui trascrivere uno dei principali articoli del contratto che riuniva i diversi proprietarii allo scopo di fare queste esperienze, e concepito nei termini seguenti.

La contribuzione d'ogni socio consisterà in austr. lire 200, di cui due terzi pagabili in vini di loro proprietà, riconosciuti potabili dall'enologo, e l'altro terzo in contanti per far fronte alle diverse spese, ec.

Fu nel aprile 1841, che la società ordinò all'enologo di procedere all'organizzazione di questo esperimento.

Percorse egli dapprima una parte delle vigne poste nelle vicinanze di Padova; ivi assaggiò alcuni vini d'un gusto schietto, di poco sapore, e poveri di colore e d'alcool.

Gli riescirono più soddisfacenti le qualità raccolte sui territorii di Bagnoli, di Conselve, di Villa di Villa, ed ancor più di quelle che trovò sui monti Euganei.

Terminate le gite preliminari, gli furono consegnati circa 200 mastelli di vino fra bianco e rosso. Egli ne procedette all'analisi, e riconobbe che la maggior parte mancava del grado di alcool necessario alla loro conservazione, ciò ch'egli attribuisce, come venne detto di sopra, al sistema di piantagione, al metodo di vendemmiare, ed a quello della fermentazione.

La maggior parte dei vini rossi, che gli furono sottoposti, erano stati raccolti sui territorii d'Arcella, Mezzavia, Ponte della Cagna, Albignasego, ec. L'altra era, parte di Villa di Villa, e parte di Lovolo.

I vini bianchi provenivano parte da Monselice, parte da Teolo, e parte da Mezzavia; quest'ultimo della qualità detta *Terran* che è la più infima.

Egli servissi dapprima dei vini più generosi per rinforzare i più deboli, ed in loro mancanza adoperò dell'acquavite in proporzione calcolata sulle regole della pratica.

Operò egli su questi vini dal mese di maggio fino in settembre, cioè durante la stagione più calda di tutto l'anno, e la più incomoda per lavorare i vini. Non gli fu possibile di scorgere, una sol volta, che queste diverse qualità facessero difetto sotto l'influenza delle operazioni enologiche.

Parte di questi vini fu messa in bottiglie nel mese di settembre, perchè i proprietarii erano impazienti di conoscere i risultati di questo esperimento.

Diedersi a queste qualità i nomi fittizii di *Medoc* n.° 1, 2, 3 pei vini rossi, e quelli di *Sauterne, Picardau* e *Madere* pei vini bianchi. Essendosi così battezzati questi vini, non bisogna dedurne che la società abbia la pretesa di farli ricevere come tali; essa lo fece nel senso che indichi solamente l'analogia che v'ha fra gli uni e gli altri.

Se fosse stato permesso di scegliere i vini in tutte le vigne veneziane, e principalmente in quelle che l'enologo conobbe in appresso, non v'ha dubbio che le prove sarebbero riescite più convincenti, e il successo più lusinghiero; ma costretto ad assoggettarsi alle condizioni che i soci si erano ciecamente imposte, egli non potè operare che in una sfera assai limitata.

In riassunto:

Vini più infimi di tutte le provincie veneziane, lavorati nella stagione più sfavorevole e la più pericolosa per la loro riuscita; messi in bottiglie all'epoca dell'equinozio; a meno che ciò non fosse stato combinato a bella posta, non si potea operare con elementi più avversi. Ciononostante, questi vini passarono un inverno assai rigido ed una parte della primavera, e la Società può ora giudicare sulla buona loro conservazione.

In questa breve esposizione l'enologo fa parte della opinione da lui concepita sulle viti veneziane e sui vini, senza aver la pretesa di imporla nè di farla adottare a chicchessia, e pertanto conchiude:

Che nelle provincie veneziane esistono i più ricchi elementi per

1.° raccogliere dei buoni vini, assortiti in qualità, e suscettibili d'essere

2.° esportati in tutte le parti del globo.

Le due provincie di Vicenza e di Treviso, da lui percorse, producono vini generosi in copia; in caso di penuria, si potrebbe supplire coll'acquavite. Si potrebbe distillare con processi economici quest'immensa quantità di vini infimi che ingombrano le cantine dei proprietarii de' vigneti della pianura. Si dovrebbe anzi adoperarsi per trovare lo spaccio di essi col ridurli in acquavite od in alcool, all'esempio della Linguadoca.

Non mancherebbe dunque più, fuorchè il fare delle relazioni all'estero, e trovare un collocamento per questa eccessiva quantità di vini.

Che i proprietarii vi pensino seriamente!

G. ENOLOGO FRANCESE

VARIETÀ

NOTIZIE AGRARIE

AL SIG. COMPILATORE

Palma li 10 *Maggio* 1844.

Pregiatissimo sig. Conte.

Adempio alle mie promesse, e le rendo conto come procede la stagione agricola in questo territorio. Le campagne abbisognano di pioggia. L' altro giorno vi cadde poca pioggia, e non bastò, perchè il terreno è indurito, e le piante chieggono avidamente il benefico alimento; intanto i frumenti patiscono, e il frumentone nasce irregolarmente, e quello nato soffrì per due successive brinate; i prati specialmente sono arsi, nè so come si farà a supplire ai bisogni pressanti dei foraggi. Se, come il tempo accenna a cambiamento, questo non verrà, al male già fatto altro maggiore ne succederà.

Lungo la via che da Codroipo mette a Palma, e in que' dintorni, ho veduto far uso del solito aratro, stromento, com' Ella avvisò, difettosissimo, che poco profonda, non rivolge la terra, ed abbisogna di gran forza, perchè gli attriti sono numerosi ed inutili. Quanto siamo facili a seguire la moda nelle vesti e negli adornamenti, altrettanto siamo tenaci nelle nostre pratiche che più ricercano mutamenti. Quando i nostri contadini saranno dirozzati, e i nostri possidenti verranno istruiti nell' agricoltura, spero che queste pratiche verranno cangiate con altre più ragionevoli. Intanto veggo migliorate le case dei coloni, e questo è un grande progresso economico, oltre ch' è un dovere di umanità.

Da per tutto si osserva un' attività grandissima, e le piantagioni di gelsi vannosi sempre più diffondendo e meglio educando, chè barbari fummo fino al presente, e la nostra sfrenata avidità ci tolse di conseguire que' sicuri e durevoli vantaggi che ne dovrebbero derivare quando si seguissero i buoni insegnamenti, e quelli principalmente ch' Ella nel suo Giornale ha ripetutamente inculcato. Nè tutti sono sì trascurati, che anzi vi sono alcuni fra principali possidenti che seguono le buone pratiche; e a convincersi basta vedere i bellissimi gelsi nella campagna di Campolongo, e quella di Trivignano, e quella di Percotto, e i dintorni tutti di Palma. Oh que' campi non hanno nulla ad invidiare i paesi dove l' agricoltura meglio fiorisce! Anche le rotazioni agrarie cominciano a seguire una via più ragionevole, e le mediche, i trifogli, il colzat vanno diffondendosi, e maggiormente si diffonderanno perchè ciascuno va convincendosi che frumento e mais di continuo alternati hanno immiserito i nostri terreni; e d'altra parte vede che coll' aumento dei foraggi si metterà un maggior numero di animali, base principale di ogni agricoltura, e col colzat si otterrà un ricco compenso, ed entrerà nella rotazione agraria.

Una grande novità ho veduto, dico novità perchè non la veggo ancora accolta e propagata in altri paesi fuorchè a Ramuscello, ed è la coltivazione de' boschetti, o prati, come altri li chiamano, di gelsi delle Filippine. Grande immenso vantaggio ne risulterà da questa industria agricola, e potremo in tal modo confermarsi nel primato della produzione della seta in Europa. Grande vantaggio ne verrà anche all' agricoltura generale, perchè potremo introdurre altre rotazioni più ragionevoli e più utili che ora non abbiamo. Vorrei solo che qui pure si facesse ciò che da Lei fu fatto, e le piantagioni si facessero ad un piede e mezzo distanti fra loro anzi che di un piede, e in tal modo meglio riescirebbero.

Giacchè le ho detto dei gelsi, le dirò anche dei bachi. Non hanno posto a nascere molti bachi, atteso il traditore allettamento dell'alto prezzo dei bozzoli nell' anno passato, ed anche perchè molti temendo d' infezione e di altre cagioni speravano di comperare ai soliti prezzi la semente. Ma s' ingannarono, chè la semente incarì eccessivamente, sì che non v' è quella solita abbondanza; ed in tal modo venne punita la loro indolenza. Con tutto ciò ritengo che la raccolta non sarà minore degli altri anni, forse anzi la vincerà, perchè la stagione procede asciutta e ventilata, e le buone pratiche vannosi diffondendo. Ho veduto, e ne provai un piacere grandissimo, gentili signore che sopravegliavano all' educazione de' bachi, e tenevano fra mani, o, pronta, nel grembiale la di Lei Guida, e appeso alle pareti il Quadro Sinottico, e non si allontanano da que' precetti. Queste amabili signore non fanno pompa di dottrina, ma fan uso del loro ricchissimo raziocinio non guasto dalle lambiccature e dalle sofisticherie che hanno molti prosuntuosi, a' quali non giova a convincerli nè la ragione, nè i fatti. E intanto i bachi di queste signore vanno benissimo, ch' è una consolazione il vederli, e i loro mariti intascheranno delle belle migliaia di lire, e col loro mezzo le buone pratiche si diffonderanno nelle case coloniche e nelle capanne. Evviva le brave signore!

Ella bene sa che questo territorio è famoso pe' suoi vini. Io però dico, e nessuno mi ascolti per amor delle mie spalle, che non sono buoni, cioè che non sono quello che potrebbero essere. Ma il gusto de' nostri beoni è tale, che se non veggono nero, denso, non lo mandano giù pel

gorguzzole, e sono essi che dettano la legge, perchè sono dessi che più ne consumano; e perciò i nostri possidenti sono necessitati a fare ciò che codesti beoni loro comandano. Il vino quindi si vende con poco utile, mentre si potrebbe ricavarne un maggiore, se si volesse fare ciò che si fa in altri paesi, e si cercasse fuori lo smercio. Intanto ho assaggiato qua e là vini squisitissimi, e specialmente quelli dei Co. Michieli, di Michieli, di Mucchiutti, i quali andranno a far bella mostra a Milano. Ho bevuto vini dilicati, asciutti, spumeggianti, che tutti portavano sull' etichetta nomi italiani belli bellissimi. Se io fossi qualche cosa in questo mondo, vorrei dire animo, animo o italiani, fatevi avanti co' vostri vini, fate vedere a tutti che questa terra è ancora la terra prediletta dalla vite, per cui un tempo Enotria fu chiamata. Soggiungerei, non chiedete alcuna legge che vieti l'importazione de' vini esteri, ma fate buoni e migliori i vostri, e dateli a più buon prezzo dei forestieri, e gli effetti della proibizione verranno da se. Se non avremo la concorrenza che ci spinga, rimarremo sempre ciò che siamo, nè faremo un passo innanzi. Per Ella poi, sig. Conte, sarà una gratissima soddisfazione il vedersi rappresentante de' vini di questa provincia, i quali certo verranno in quel concetto che hanno diritto di meritamente appartenere; ed Ella saprà, per l'amore vivissimo che ha per questa sua e nostra patria, farli degnamente apprezzare.

Dai campi, dalle bigattiere, dalle canove che sono mezzi di prosperità, passo al teatro che è un fattore d'incivilimento. Lungo le vie che mettono a questo paese ho veduto un concorso grande continuo di gente che veniva per udir Modena. Egli era un gran spettacolo osservare tanto movimento di persone culte e gentili affaccendarsi per vedere un grande attore fattosi maestro a giovani educati e a graziose signore, nuove speranze della riforma di un teatro nazionale. Ah quando penso le difficoltà molte che dovrà vincere il Modena per riescirvi, io maraviglio del suo ardire; ma Egli ha l'animo forte, e la perseveranza, e saprà superarle come seppe superare le difficoltà che gli si presentavano nel Luigi XI. Nessun attore tentò di darci quel tremendo dramma; esso è un patrimonio del Modena, nessuno può toglierglielo. Ma quale interesse vi prende il popolo ai miserandi casi di quel novello [illegible]eo? L'orror solo lo scuote, e il popolo chiede qualche cosa di più, ei vuol provare le sue gioie e i suoi affanni, conoscere i suoi errori, ei vuole insomma essere commosso, e commosso fu questa sera, nel Jaquard. Chi non partecipa a queste scene di famiglia? Chi non ha inteso o veduto il genio, misero quasi sempre, infelice, deriso? Oh come la lagrima scorreva sulle ciglia di tutti, e a tutti palpitava il cuore d'affetto! Qual gioia nel veder Jaquard ricompensato, e tolto alle miserie ai patimenti? qual gioia nel vedere in Jaquard la pienezza del suo contento perchè un grand' uomo l'ha compreso, perchè quest' uomo può fare il bene di migliaia di migliaia di vittime? Jaquard non poteva trovare chi meglio lo indovinasse e lo presentasse del Modena.

Modena mi ha distolto da' campi, ma a questi ora vi ritorno. La vite fu danneggiata dallo scarafaggio, e specialmente dalla pirale o dal tortiglione, per cui in alcuni luoghi scarseggia di grappoli, e pare che il raccolto non sarà abbondante. Il possidente quindi fatto accorto di ciò, sostiene ora il prezzo dei vini. Gli erbaggi ed i frutti sono minacciati d'essere divorati dagl' insetti, come lo furono l'anno passato; e questo danno andrà sempre più dilatandosi, e la colpa è nostra. Noi facciamo una guerra di distruzione agli augelli che quasi un culto li facea rispettati; ora alla nostra volta gl' insetti fanno la guerra a noi, e noi non abbiamo i mezzi per distruggerli. Quando non avremo più frutta, allora forse si penserà al rimedio, e si lascierà vivere in pace i rusignuoli, le rondini, e tanti altri augelli.

Con tutta stima e rispetto la riverisco.

Divotissimo Servitore
G. B. Zecchini

GHERARDO FRESCHI compil.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO